

Sauce blanche au cerfeuil ou à la ciboulette

Temps de préparation : 15 minutes.

Ingrédients:

40g de beurre 40 g de farine 1/2 l de bouillon d'asperges chaud ou du lait Sel et poivre

2 c. à soupe de moutarde

2 à 3 blancs d'œufs

5 c. à soupe de cerfeuil ou ciboulette